

# Pizza Vegana

- sin alimentos de origen animal -

=====



## Ingredientes :

- 250 ml de agua templada (un vaso)
- 350 gr de harina de fuerza W 300
- 1 sobre de levadura de panadería Royal amarillo ( 6 g) o 15 g de levadura fresca de panadería
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 pizca de sal
- media cucharadita de azúcar ayuda a que suba mejor la masa (opcional)

## Relleno de la PIZZA VEGANA:

- 100 ml de Tomate Frito o Triturado
- 8 lonchas de Queso Vegano
- Bacon Vegano
- Champiñones
- Tofu
- 2 Tomates Natural (en lonchas)
- Orégano

Masa : 15 minutos + 40 min de reposo

Horneado : 15 minutos

Cantidad : 4 - 6 raciones



- 1 Para hacer la masa:** Deshacemos la **levadura** en el vaso de agua templada o fría y añadimos el **azúcar**. En un bol echamos la **harina** mezclamos la **sal** y vamos echando el agua con levadura removiendo con una cuchara. Añadimos un chorro de **aceite de oliva**, amasamos y vamos añadiendo el agua. Es mejor que la masa quede mas mojada porque en el horno se evaporará el agua que le sobre y le irá bien. Quitamos la masa del bol a la mesa y amasamos unos 8-10 minutos estirando con la palma de la mano y recogiendo la masa con los dedos que debe quedarnos compacta, ni blanda ni demasiado seca. Y vamos manchando las manos y la mesa de harina para que no se nos pegue la masa. Ponemos la bola de masa en el bol pringado de aceite para que luego se nos despegue fácilmente, tapamos con un film plástico para que no se reseque y la dejamos reposar unos 40 minutos para que suba en una zona templada y sin corrientes de aire a unos 30-40 °C si es posible.
- 2** Después de reposar la masa, que habrá aumentado más del doble de su volumen inicial, quitamos el aire con los dedos y la dividimos en 2 bolas iguales, que serán 2 pizzas, puedes dejar la otra en la nevera para el día siguiente. Cogemos una de las bolas y la estiramos con un rodillo manchado de harina, la estiraremos si es posible encima de papel de hornear es mucho más limpio y comodo.
- 3** Colocamos la masa en una bandeja de horno sobre el papel de hornear. Extendemos una capa de **salsa de tomate**, a continuación distribuimos el **queso**. Y repartimos el **resto de ingredientes**, podemos poner también calabacín, tomate natural, cebolla y una generosa capa de queso... todo ello picado en trozos pequeños. Por último espolvoreamos **orégano** por encima. Colocamos la bandeja en la zona media del horno y **horneamos durante unos 10-12 minutos a 220°C**, hasta que tenga el aspecto deseado. Buen provecho!